



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO CON MELE, SPECK E FORMAGGIO

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

140 g riso
1 mela golden
3 o 4 fettine di speck
2 cucchiari Olio Extravergine d'Oлива Dante
50 g formaggio grattugiato
5 cucchiaini Preparato per Brodo Vegetale
1/2 cipolla bianca bio
vino bianco, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Tritate finemente la cipolla e fatela dorare nell'olio evo. Aggiungete il riso e lasciatelo tostare per un paio di minuti. Sfumate col vino bianco e lasciate evaporare. Quando il vino è del tutto evaporato, aggiungete 3 o 4 mestoli di brodo vegetale, rimescolate con cura e lasciate cuocere a fiamma media. Nel frattempo lavate la mela, sbucciatela e tagliatela a dadini. Mettetela in un pentolino con 3 cucchiari di vino bianco e 1 mestolo di brodo vegetale. Fate cuocere i cubetti di mela a fiamma bassa e, quando il riso è a metà cottura, aggiungetele (con il loro liquido di cottura), rimescolate e lasciate cuocere finché il brodo è evaporato del tutto. Tagliate a listarelle le fettine di speck e aggiungetele al risotto a cottura ultimata, insieme al formaggio grattugiato. Rimescolate con cura e servite subito con una macinata di pepe fresco e fettine di mela cruda.

